

Einfache, nahrhafte Speisen.

Haferfleimsuppe.

Hafergrütze, Rindsuppe, 1 Ei.

Die Hafergrütze wird 2 Stunden sehr langsam in guter Rindsuppe oder in Wasser mit Zusatz von Fleischextrakt gekocht und dann durch ein feines Haarsieb passiert. Die Suppe wird gehörig gesalzen und vor dem Anrichten mit einem Ei verrührt.

Bohnensuppe.

250 Gramm Bohnen, 30 Gramm Fett, 30 Gramm Mehl, Petersilie, Majoran, Salz, 1 kleiner Sellerie, 1 Häuptel Zwiebel, 2 Suppenwürfel, 1 Kaffeelöffel Paradeismark.

250 Gramm Bohnen werden am Abend vor dem Gebrauche in Wasser eingeweicht. Am nächsten Tag in Salzwasser weich gekocht, bis man sie mit der Gabel zerdrücken kann und passiert. In einer lichten Einmach von 30 Gramm Fett und 30 Gramm Gerstenmehl läßt man etwas gehackte Petersilie, Majoran und ein bißchen Pfeffer anlaufen, gießt die Einmach mit Wasser auf, gibt die passierten Bohnen mit der Flüssigkeit, einen Kaffeelöffel Paradeismark und 2 Suppenwürfel hinein.

Makkaronisuppe.

Fett, Gerstenmehl, Rindsuppe, 150 Gramm Makkaroni, 1 Eidotter, 20 Gramm Parmesankäse.

Von Fett und etwas Gerstenmehl wird eine lichte Einmachsauce bereitet und dieselbe mit Rindsuppe oder mit Wasser und Zusatz von Fleischextrakt aufgegossen. In diese Suppe gibt man die in gesalzenem Wasser weich gekochten 150 Gramm Makkaroni, 1 Eidotter und entsprechend Parmesankäse.

Reisgrießschmarrn.

1 Liter Zrodenmilch, $\frac{1}{2}$ Liter Reisgrieß, 70 Gramm Fett, 30 Gramm Zuder, Priße Salz.

In 1 Liter kochende, gesalzene Milch, 30 Gramm Fett und 30 Gramm Zuder wird unter stetem Rühren $\frac{1}{2}$ Liter Reisgrieß eingekocht, bis das Koch so dick ist, daß der Kochlöffel darin stecken bleibt. Nun kommt der nicht zugedeckte Schmarrn in das Rohr und muß unter wiederholtem Aufstechen und Lockern mit der Schmarrnschaufel 20 Minuten lange dünsten. Dann werden 40 Gramm Fett in einer anderen Kasserole erhitzt, der Schmarrn wird hineingegeben; er muß braune Krusten bekommen und wieder fleißig gewendet werden. Hierauf kommt der Schmarrn nochmals nicht zugedeckt für 10 Minuten in das Rohr und bleibt dann zugedeckt auf dem Herde bis zur Verwendung stehen. Die Speise wird gut angezuckert zu Tisch gegeben.

Reisfoc, kalt.

80 Gramm Reismehl, 80 Gramm Vanillezuder, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, Marmelade, Fruchtfaß.

80 Gramm Reismehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt verrührt, in $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch mit 80 Gramm Vanillezucker eingekocht und solange gerührt, bis die Masse glatt und genügend dick ist. Nun wird eine beliebige Form mit kaltem Wasser ausgespült. Das Koch wird mit einem Eßlöffel Marmelade verfeßt, eingefüllt und 2 bis 3 Stunden kalt gestellt. Dann wird die Speise auf eine Glaschüssel gestürzt, mit Kompott verziert und mit Fruchtfaß übergossen aufgetragen. Vorzüglicher Nachtiß für Kinder.

Mohntorte.

100 Gramm Butter, 120 Gramm Zuder, 150 Gramm Mohn, 3 Eier, 4 Eßlar.

100 Gramm Butter werden mit 120 Gramm Zuder $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 3 Eidotter, und zwar eines nach dem anderen,

Zwischenschicht

1 Liter Erdennussöl, 1 Liter Weingeist, 30 Gramm Fett,
30 Gramm Zucker, 30 Gramm Salz.

In 1 Liter kochendes geschlammtes Weingeistöl, 30 Gramm Fett und 30 Gramm Zucker wird unter Umrühren 1 Liter Weingeist eingeleitet, bis das Kochen in die Höhe der Weingeistflasche herein sinkt. Wenn das Kochen nicht zu rasch abklingt, so wird das Weingeistöl nach und nach wieder hinzugegeben, bis das Kochen in die Höhe der Weingeistflasche herein sinkt. Wenn das Kochen nicht zu rasch abklingt, so wird das Weingeistöl nach und nach wieder hinzugegeben, bis das Kochen in die Höhe der Weingeistflasche herein sinkt. Wenn das Kochen nicht zu rasch abklingt, so wird das Weingeistöl nach und nach wieder hinzugegeben, bis das Kochen in die Höhe der Weingeistflasche herein sinkt.

Zwischenschicht

30 Gramm Weingeist, 30 Gramm Weingeist, 1 Liter Weingeist, 30 Gramm Weingeist, 30 Gramm Weingeist.

30 Gramm Weingeist werden mit 1 Liter Weingeist vermischt, in 1 Liter kochendes Weingeistöl mit 30 Gramm Weingeist eingeleitet und solange gerührt, bis die Masse klar und genügend dick ist. Wenn noch eine beträchtliche Menge Weingeist erforderlich ist, so wird nach und nach Weingeist hinzugegeben, bis die Masse genügend dick ist. Wenn noch eine beträchtliche Menge Weingeist erforderlich ist, so wird nach und nach Weingeist hinzugegeben, bis die Masse genügend dick ist.

Zwischenschicht

100 Gramm Butter, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Butter.

100 Gramm Butter werden mit 100 Gramm Butter vermischt, in 100 Gramm Butter eingeleitet und solange gerührt, bis die Masse klar und genügend dick ist.

von 4 Eiklar der feste Schnee und 150 Gramm Mohn eingerührt. Der Abtrieb wird in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Tortenform gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre gebacken.

Kastanientorte.

1 Kilogramm Kastanien, 2 Eiklar, 280 Gramm Zucker, 1 Orange, Vanille, Schokoladeglasur.

1 Kilogramm Kastanien werden gekocht, geschält und passiert. 280 Gramm Zucker mit Vanillegeruch werden mit dem festen Schnee von 2 Eiklar, dem Saft einer Orange so lange wie zu einer Eisglasur gerührt. ($\frac{3}{4}$ Stunden.) Dann werden die passierten Kastanien dazu gerührt und die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Tortenform langsam gebacken. Beim Entfernen des Tortenreifes von der Torte muß man sehr vorsichtig sein, da die Torte leicht reißt. Wenn sie ausgekühlt ist, wird sie mit Schokoladeglasur überzogen.

Schrotmehl-Kuchen.

4 Eier, 160 Gramm Zucker, 170 Gr. Schrotmehl, 1 Zitrone.

4 Eidotter mit 160 Gramm Zucker schaumig rühren, von $\frac{1}{2}$ Zitrone Saft und feingehackte Schalen beimengen. Von 4 Eiklar festen Schnee schlagen, erst die Hälfte davon, dann 85 Gramm Schrotmehl, hierauf die zweite Hälfte von dem Schnee und zuletzt wieder 85 Gramm Schrotmehl zu dem Abtriebe rühren, die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Tortenform 30 bis 40 Minuten bei nicht zu starkem Feuer backen. Den nächsten Tag die Torte der Quere nach durchschneiden und mit Salsa füllen.

von 4 Eßlöffel der feine Scher und 150 Gramm Wasser eingetrichtert.
Der Kirsche wird in eine mit Butter ausgefütterte, mit Zucker
ausgefütterte Formformen gefüllt und 1/2 Stunden in der
Küche gebacken.

Kaffeebrot.

1 Kilogramm Kaffeebohnen, 2 Eßlöffel 280 Gramm Zucker,
1 Stange Vanille, Schokoladebrot.

1 Kilogramm Kaffeebohnen werden geschält, geschält und
gehackt, 280 Gramm Zucker mit Schokoladebrot werden mit
dem feinen Scher von 2 Eßlöffel, dem Rest einer Tasse so
lange wie in einer Maschine gebacken (1/2 Stunden). Dann
werden die gebackenen Kaffeebohnen dazu gegeben und die Masse
in einer mit Butter ausgefütterten und mit Zucker ausgefütterten
Formformen langsam gebacken. Beim Entformen des For-
mens von der Form muß man sehr vorsichtig sein, da die
Form leicht zerbricht. Wenn sie ausgebackt ist, wird sie mit
Schokoladebrot überzogen.

Schokoladebrot.

4 Eier, 100 Gramm Zucker, 170 gr. Schokoladebrot, 1 Glas.

4 Eßlöffel mit 100 Gramm Zucker schaumig rühren,
von 1/2 Glasen Eßlöffel und feingehackte Schokolade beibringen.
Von 4 Eßlöffel feinen Scher schälen, erst die Hälfte davon,
dann 25 Gramm Schokoladebrot, darauf die zweite Hälfte
von dem Scher und zuletzt noch 25 Gramm Schokoladebrot
zu dem Kirsche rühren, die Masse in einer mit Butter
ausgefütterten, mit Zucker ausgefütterten Formformen 30 bis
40 Minuten bei nicht zu hartem Feuer backen. Den nächsten
Tag die Form mit Butter nach durchschneiden und mit
Café füllen.

Apfeltorte.

130 Gramm Gerstenmehl, 100 Gramm Butter, 20 Gramm Zucker, 1 Eidotter, 1 Ei, Zitronenschalen, 600 Gramm Maschanzkeräpfel, 40 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel Rum, 30 Gramm Rosinen, Zimt.

130 Gramm Gerstenmehl, 100 Gramm Butter, 20 Gramm Zucker, 1 Eidotter, etwas feingehackte Zitronenschalen werden auf einem Brette zu einem glatten Teig bearbeitet, den man an einen kalten Ort gibt und eine halbe Stunde rasten läßt. Unterdessen werden ungefähr 600 Gramm Maschanzkeräpfel geschält, blätterig geschnitten und mit 40 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel Rum in einer Kasserolle überdünstet, worauf man sie auskühlen läßt. Die Hälfte der angegebenen Masse wird nun auf einem Brette messerrückendick ausgetrieben und mit einer Tortenform ausgestochen. Der ausgestochene Teig wird in eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestreute Tortenform gebracht, mit den Äpfeln bestrichen, mit Rosinen und Zimt bestreut. Von der zweiten Hälfte des Teiges wird ein Gitter über die Torte gemacht und dieselbe mit einem aufgeklopften Ei bestrichen. Die Torte wird bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

Roggenmehlkakes.

250 Gramm Roggenmehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Staubzucker, Salz, 4 Eßlöffel Schweinefett, Hirschhornsalz.

Auf ein Radelbrett gibt man 250 Gramm Roggenmehl, macht eine Grube und gibt folgendes hinein: 4 Eßlöffel lauwarmes zerlassenes Schweinefett, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Staubzucker, etwas Salz, 1 Teelöffel voll Hirschhornsalz. Die Masse wird gut vermengt und am Brett fest abgearbeitet. Nun läßt man den Teig 1 Stunde lang rasten und treibt ihn dann aus. Die Kakes werden mit einem runden Ausstecher oder auch mit einem Wasserglase ausgestochen und auf einem mit Wachs oder Fett bestrichenen Backblech $\frac{1}{4}$ Stunde lang gebacken. Die Kakes halten sich in Blechdosen vorzüglich.

Milzockerl.

150 Gramm Rindsleber, 50 Gramm Milz, 100 Gramm Fett, Zwiebel, Petersilie, Majoran. — Roderlteig: 1 Ei, 80 Gramm Fett, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 180 Gramm Kartoffelmehl, 120 Gramm Gerstenmehl, Parmesankäse.

Erst werden gewöhnliche Rockerl gemacht (siehe Rockerl). Dann werden 150 Gramm Rindsleber und 50 Gramm Milz faschirt; das Ganze wird mit 100 Gramm Fett, in dem man etwas Zwiebel und Majoran anlaufen ließ, beiläufig 10 Minuten geröstet. Die abgeseihten und mit Wasser gut abgeschwemmten, abgetropften Rockerl werden mit der gerösteten Leber und Milz 8 bis 10 Minuten zugedeckt gedünstet (legt sich leicht an!) und mit Parmesankäse bestreut zu Tische getragen.

Ruttelflecke.

750 Gramm Ruttelflecke, 80 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenmehl, $\frac{1}{8}$ Liter Rahmersatz, $\frac{1}{4}$ Zitrone, Petersilie, Knoblauch, Salz, 20 Gramm Parmesankäse.

750 Gramm gut gereinigte und in größere Stücke geschnittene Ruttelflecke werden in dem nötigen Salzwasser ganz weich gekocht. Beiläufig 3 Stunden. Sodann werden sie herausgenommen und ganz fein nudelig geschnitten. Von 80 Gramm Fett und 40 Gramm Gerstenmehl wird eine helle Einmach gemacht, in der man etwas Petersilie, etwas Knoblauch und ein wenig Zitronenschale anlaufen läßt. Die Einmach wird mit dem Wasser, in welchem die Ruttelflecke gekocht wurden, langsam aufgegoßen und mit dem Saft einer $\frac{1}{4}$ Zitrone gut aufgekocht. Dann werden die geschnittenen Ruttelflecke hineingegeben, $\frac{1}{8}$ Liter Rahmersatz damit verrührt, wenn nötig, noch gesalzen. Das Ganze wird noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Die Ruttelflecke werden auf einer runden Schüssel angerichtet und mit 20 Gramm geriebenem Parmesankäse bestreut. Sehr gut dazu sind heiß abgekochte Kartoffeln.

Milgnodent.

150 Gramm Mindeleber 20 Gramm Milz 100 Gramm Fett 1/2 Liter Wasser 180 Gramm Kesterei
 100 Gramm Kesterei 180 Gramm Kesterei
 120 Gramm Kesterei 180 Gramm Kesterei

Esst werden gewöhnlich Kesterei gemacht (siehe Kesterei).
 Kann werden 150 Gramm Mindeleber und 50 Gramm
 Milz zugesetzt; das Ganze wird mit 100 Gramm Fett in
 dem man etwas Salz und Pfeffer ansetzen kann, befeuchtet
 10 Minuten gediehet. Die abgeseihten und mit Wasser gut
 abgeseihten, abgetropften Kesterei werden mit der ge-
 rührten Leber und Milz 8 bis 10 Minuten gediehet ge-
 säuget (seht leicht an) und mit Formelsalze befeuchtet
 zu Lique getrocknet.

Kuttelsteck.

750 Gramm Kuttelsteck 20 Gramm Fett 40 Gramm
 Kesterei 1/2 Liter Wasser 180 Gramm Kesterei
 100 Gramm Kesterei 180 Gramm Kesterei

750 Gramm gut gereinigt und in gleiche Stücke ge-
 schnitten Kuttelsteck werden in dem nötigen Salzwasser
 ganz weich gediehet. Hierauf 3 Stunden. Sodann werden
 sie herausgenommen und ganz fein durchgeseiht. Von
 80 Gramm Fett und 40 Gramm Kesterei wird eine
 gute Mischung gemacht in der man etwas Kesterei etwas
 Kesterei und ein wenig Zitronensaft ansetzen läßt. Die
 Mischung wird mit dem Wasser, in welchem die Kuttelsteck
 gediehet wurden, langsam aufgeschoben und mit dem Salz
 einer 1/2 Liter gut aufgediehet. Dann werden die ge-
 schnittenen Kuttelsteck hinzugegeben. 1/2 Liter Kesterei
 kann benutzt werden, wenn nötig, nach Belieben. Das Ganze wird
 noch 1 Stunde gediehet. Die Kuttelsteck werden auf einer
 runden Schüssel angerichtet und mit 20 Gramm Kesterei
 Formelsalze befeuchtet. Sehr gut, wenn sie bei abwechselnd
 Kesterei.

Ruheuter, gebacken.

600 Gramm Ruheuter, Mehl, Ei, Brösel, Fett, Salz.

Wenn das Euter gut ausgewaschen ist, wird es in Salzwasser vollkommen weich gekocht. Hierauf zieht man die Haut ab, gibt das Euter nochmals in kaltes Wasser und schneidet es in handbreite Stücke. Die Stücke werden gesalzen, zuerst in Mehl, dann in einem aufgeklopften Ei und schließlich in Semmelbröseln gedreht und in sehr heißem Fett wie Schnitzel gebacken. — Das Gebackene wird mit Spinat oder Kartoffelsalat zu Tische gebracht.

Rinderherz als Beuschel.

$\frac{1}{2}$ Rinderherz, 50 Gramm Fett, 50 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Zitrone, Wurzelwerk, Gewürz, Zwiebel.

$\frac{1}{2}$ Rinderherz wird mit feingeschnittenem Wurzelwerk und $\frac{1}{2}$ feingeriebenen Zwiebel durch 4 Stunden in Salzwasser gekocht; dann wird eine helle Einmach von 50 Gramm Fett und 50 Gramm Gerstenmehl gemacht, mit dem Salzwasser aufgegoßen und mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone sowie Pfeffer, Paprika, etwas Muskatnuß $\frac{1}{2}$ Stunde lang gut gekocht. Das Rinderherz wird fein gehackt in die Einmach gegeben und muß noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dazu werden Kockerl gereicht (siehe Kockerl).

Wildgulasch.

600 Gramm Hirschfleisch, 400 Gramm Kartoffel, 70 Gramm Fett, Zwiebel, Pfeffer, Paprika, Kümmel, Suppe, $\frac{1}{4}$ Liter Rahmerfah.

Das Hirschfleisch wird in ziemlich große, würfelähnliche Stücke geschnitten. In eine Kasserolle gibt man 70 Gramm Fett, 1 Häuptel ganz fein geschnittene Zwiebel und läßt dies rösten. Dann wird das Fleisch, etwas Paprika, Kümmel und ein bißchen Pfeffer in die Kasserolle gegeben und mit Rindsuppe weich gedünstet. Bevor jedoch das Gulasch

vollkommen weich ist, werden 400 Gramm geschälte, rohe, würfelig geschnittene Kartoffeln dazugegeben und mitgedünstet. Zuletzt wird $\frac{1}{4}$ Liter Rahmersatz darübergegossen und das Fleisch damit gut aufgekocht. Sehr gut ist zu Wildgulasch gedünsteter Reis.

Wurstpudding.

60 Gramm Butter, 60 Gramm Gerstenmehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eier, 1 Knackwurst, Fett, Mehl.

Von 60 Gramm Butter und 60 Gramm Gerstenmehl wird eine helle Einmach gemacht, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch (Trockenmilch) unter stetem Rühren dick verkocht und zum Auskühlen beiseitegestellt. Dann werden 3 Eidotter sowie etwas Salz dazugerührt und der feste Schnee von 3 Eiklar darunter gemengt. Die Hälfte der Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Dunstform gefüllt, eine gehackte Knackwurst darauf gegeben, der Rest des Koches in die Dunstform gefüllt und das Koch $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst gekocht. Mit goldgelber Butter und geriebenem Parmesankäse wird es zu Tisch gegeben.

Bolpetti mit Polenta.

500 Gramm Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuß, Semmel- oder Brotbrösel, 2 ganze Eier, Fett, Paradeismark.

600 Gramm feinfaschiertes Fleisch wird gesalzen, mit etwas Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch, etwas Muskatnuß, 80 Gramm Semmelbröseln und 2 ganzen Eiern vermengt. Mittels eines Eßlöffels werden aus der Mischung Rocken geformt und in Bröseln gedreht; in einer Kasserolle wird Fett erhitzt; die Rocken werden nebeneinander eingelegt und geröstet, bis sie goldbraun sind; dann werden sie von der starken Hitze genommen, langsam mit verdünntem Paradeismark begossen und bei schwachem Feuer eine Stunde gedünstet. Die Bolpetti werden mit Polenta zu Tische gebracht.

vollkommen weich ist, werden 400 Gramm geschäit, rasch
 in heißem Wasser zerlassen, das Wasser abgeseigt und mit
 Zucker versetzt. Für Karamell-Paradeesgossen und das
 gleiche damit gut ansetzen. Sehr gut in Süßbrot
 gebackener Eier.

Wurfbüding

60 Gramm Butter, 60 Gramm Gerstenschlitz, 1/2 Liter
 Milch, 2 Eier, 1 Handvoll Fett, Salz.

Von 60 Gramm Butter und 60 Gramm Gerstenschlitz
 wird eine dicke Brühwurst gemacht, mit 1/2 Liter Milch (Trocken-
 milch) unter kräftigem Rühren sich vermischt und zum Auskochen
 gebracht. Dann werden 2 Eiböcher sowie etwas Salz
 zugegeben und der Masse von 2 Eiern darunter
 gerührt. Die Masse der Butter wird in eine mit Butter aus-
 gestrichene Pfanneform gefüllt, eine gleiche Handvoll darauf
 gegeben, der Rest des Kochens in die Pfanneform gefüllt und
 das Kochen 1/2 Stunden im Dampf gelassen. Mit gelbem
 Butter und fettem Parmesanpulver wird es zu Tisch gegeben.

Polenta mit Polenta

600 Gramm feinstes Getreide, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Wasser,
 auf Gemisch oder Weizen, 2 ganze Eier, Fett, Salz,
 Salz.

600 Gramm feinstes Getreide wird gelassen, mit
 etwas Pfeffer, zerhacktem Knoblauch, etwas Wasser und
 60 Gramm Semmelbröseln und 2 ganzen Eiern vermengt.
 Die Masse eines Eiböchers werden aus der Mischung 2 Wochen
 geformt und in Wasser gebrüht; in einer Kasserolle wird
 Fett erhitzt; die Bröden werden nacheinander eingelegt und
 gebrüht, bis sie goldbraun sind; dann werden sie von der
 heißen Flüssigkeit genommen, langsam mit zerhacktem Parme-
 sanpulver bestreut und bei schwachem Feuer eine Stunde gebrüht.
 Dort begeben und bei schwachem Feuer eine Stunde gebrüht.